

АКТ ПРОВЕРКИ № \_\_\_\_\_

комиссией по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

На основании плана мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся МОУ «Косланская СОШ на 2023/24 учебный год была проведена проверка питания учащихся МОУ «Косланская СОШ СОШ»

Время проверки: 29.02.2024 10<sup>20</sup> - 10<sup>40</sup>

Проверку провели: члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания.

Члены Комиссии:

Идримова Е. В.  
Фелишпа Е. В.  
Джераманов О. В.

При проведении проверки присутствовали: ответственный за организацию питания

Сажина Л. В.

В ходе проверки:

-выявлены нарушения: Меню: гречневая каша, хлеб пшеничный,  
чай с молоком.

Проведено контрольное взвешивание 5 порций каши,  
взяток со столов, предварительно накрытые для  
учащихся. Их общий вес составил 980г. Должно  
быть  $180 \cdot 5 = 900$ г. Вес порций соответствует  
заявленному меню.

сформированы предложения:

На момент проверки накрыта стола для 95 уча-  
щихся. Вес остатков несъеденной пищи соста-  
вил  $3 \cdot 800$  гр. Вес завтрака на 1 чел - 430г.  
 $430 \cdot 95 = 40 \cdot 850$ г. Общий пищевой отходов составил  
менее 10%. Нарушений не выявлено. Замечаний нет.

Приложение к акту: оценочный лист комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся на 2 листах.

Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся (подписи): Идримова Фелишпа

Отецко

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта по учил(а):

Ответственный за организацию питания Сажина Л. В.

**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся МОУ «Косланская СОШ»**

Дата и время проведения проверки: 29.02.2024, 10<sup>20</sup>-10<sup>40</sup>

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку: Меданова Е. В.  
Филиппа Е. В., Дженарян О. В.

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
<b>Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1	Имеется доступ:		
	– к раковинам для мытья рук;	+	
	– мылу и антисептикам;	+	
	– средствам для сушки рук	+	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	+	
<b>Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи</b>			
3	Помещение для приема пищи чистое	+	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	+	
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	+	
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	+	
7	Обеденные столы чистые (протертые)	+	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	+	
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	+	
10	Столовая посуда без сколов и трещин	+	
<b>Режим работы помещений для приема пищи</b>			
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	+	
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	+	
<b>Рацион питания</b>			
13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех	+	

	возрастных групп и режимов функционирования		
14	В основном меню отсутствуют повторы блюд	+	
15	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	+	
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	+	
17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	+	
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	+	
19	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей	+	
20	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	+	
<b>Культура обслуживания</b>			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	+	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	+	

Член(ы) комиссии:

Дуранов

/ Дуранов Е.В.

Божикова

/ Божикова О.В.

Фомин

/ Фомин Е.В.

\_\_\_\_\_

/ \_\_\_\_\_